





ÉDITION CONFIDENTIELLE

UN TÉMOIN DE L'ANCIEN MILLÈNAIRE

Le mot du Maître de Chais

Ce Calvados a été distillé en 1999 et conservé dans nos chais jusqu'à sa mise en bouteille, comme un témoin du changement de siècle et de millénaire.

Mode de consommation

Ce millésime 1999 s'adresse aux amateurs de très vieux Calvados. Ses arômes fumés et épicés accompagneront idéalement un cigare.

AOC

Calvados

Fruits

Pommes amères, douces et douces amères, plus de 30 variétés différentes.

Brassage

Octobre et novembre 1998, fermentation lente à 10-12°C et élevage sur lies fines.

Distillation

Février à juillet 1999, alambic à colonne.

Élevage

Élevage en fût de chêne jusqu'à la mise en bouteilles le 12 mars 2023.

Degré d'alcool

42% Vol.

Flaconnages

Édition limitée à 560 bouteilles de 70cl.

Robe

Teinte ambrée.

Nez

Très fumé, arômes de pomme cuite, typique des très vieux Calvados.

Bouche

Le bois est fondu et s'exprime de manière fumée. Arômes épicés (poivre blanc). Un Calvados « terroité ».

Visitez notre distillerie
sur rendez-vous

+33 2 33 66 63 71

La Queue de Frènes,

61800 Tinchebray-Bocage

FRANCE

DISTILLERIE FAMILIALE

CALVADOS • POMMEAU DE NORMANDIE

GARNIER

DE PÈRES EN FILS

Contactez-nous!

Nicolas Garnier

+33 6 70 18 24 28

nicolasgarnier.61@gmail.com